



Célerisotto de Langoustines, aux truffes

Recette pour 8 personnes

Céleri rave 600g	Huile d'olive
Beurre $\frac{1}{2}$ sel 10g	Sel
Echalote 30g	Poivre
Lait entier 30cl	Truffes environ 80g (Tuber melanosporum)
Langoustines 32 pièces	

Technique de réalisation :

Détailler le céleri en fine brunoise (cubes de 2mm)

Eplucher et ciseler finement l'échalote

Suer l'échalote ciselée sans coloration, avec le beurre $\frac{1}{2}$ sel et l'huile d'olive

Ajouter la brunoise de céleri, bien mélanger puis mouiller au lait entier.

Cuire lentement en remuant sans arrêt

Si nécessaire ajouter du lait pour terminer la cuisson « Al dente ». Ajouter la truffe râpée grossièrement, assaisonner.

Décortiquer les langoustines. Sauter les queues de langoustines à l'huile d'olive, assaisonner.

Dresser dans une assiette creuse, décorer avec une herbe aromatique et une fine lamelle de truffe.

Accords Mets-vins :

Un Côtes du Jura blanc aura la structure nécessaire pour s'accommoder du céleri qui possède un caractère soutenu, sans pour autant supplanter la truffe.